Pure & Naked Pet-Nat



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Niemcy
REGION	Frankonia
SZCZEP	Cabernet Blanc, Sauvignon Blanc
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Całkiem intensywna aromatyczność, w której napotkać można nuty dojrzałego jabłka, cytrusów, mango i marakui, Na dalszym planie wyczuwalne kwiaty pomarańczy oraz czarnego bzu, a także trawa cytrynowa. Całości dopełnia subtelny niuans drożdżowy.

Smak:

W pełni wytrawne, o zdecydowanej, cytrusowej kwasowości. Wyśmienita świeżość, gigantyczna dawka orzeźwienia zestawiona z subtelnie kremową teksturą i nienachalnymi bąbelkami.

Potrawy:

Fish and chips, focaccia

Więcej informacji:

To lekko musujące wino typu Pet-Nat produkowane jest ze szczepów Sauvignon Blanc oraz Cabernet Blanc, który jest stosunkowo młodą krzyżówką między Cabernet Sauvignon i innym nieznanym szczepem. Odmiana ta powstała w 1991 roku w Szwajcarii lecz dziś uprawia się ją w niewielkich ilościach również w Austrii, Niemczech czy Holandii.

Weingut am Stein

Frankońska winnica Weingut Am Stein to projekt pod wieloma względami wyjątkowy. Świadczą o tym między innymi unikalnie położone winnice, wśród których znajdują się i te najbardziej uznane, posiadające status Erste, a nawet Grosse Lage VDP oraz wybiegające w przyszłość podejście do uprawy winorośli i produkcji wina, a także najważniejsze – jakość samych win.

Posiadłość kierowana jest przez Ludwiga Knoll, któremu w codziennej pracy pomaga żona Sandra oraz ich dzieci. W Weingut Am Stein produkuje się wina zwłaszcza ze szczepów historycznie związanych z Frankonią – Silvaner i Riesling choć w portfolio producenta można też znaleźć odmiany burgundzkie czy Scheurebe lub Sauvignon Blanc. Ich wina są purystyczne i czyste, mocno oddające lokalne *terroir*. Rodzina Knoll wierzy, że udaje im się to dzięki biodynamice, którą stosują w winnicach od 2008 roku oraz pracy ze starymi krzakami winorośli, które rodzą owoce ponadprzeciętnej jakości.